Richell

1888

○レンジでお米・ごはんから簡単におかゆが作れます。
○野菜・魚・肉などのスチーム調理ができます。

使っていいね！
電子レンジ用シリコーン調理器
取扱説明書

このたびは、リッチェル製品をお買い上げいただきありがとうございます。ご使用の前に必ずこの取扱説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。また、本書はいつでも見られる場所に大切に保管してください。本品を他のお客様にお譲りになるときは必ず本書も併せてお渡しください。

部品名	原料樹脂	耐熱温度	耐冷温度
本体	シリコーンゴム	200℃	-20℃
フタ	ポリプロピレン	140℃	-20℃
クッキングプレート			
スプーン			

部品名	容量	消毒方法			食器洗い乾燥機
		煮沸	薬液	電子レンジ	
本体	780ml	○	○	○	○
フタ	ー	○	○	○	○
クッキングプレート	ー	○	○	○	○
スプーン	10ml	○	○	○	○

・食器洗い乾燥機は家庭用のものを使用し、熱風吹出口付近には置かないでください。
・機種によっては水流などで本品が飛んで、うまく洗浄できない場合もあります。

この商品の品質で、お気づきの点がございましたらお手数ですが下記までご連絡ください。

株式会社 リッチェル
富山市水橋桜木136　〒939-0592
お客様相談室/TEL(076)478-2957
受付時間：9:00～17:00（土日、祝祭日を除く）
http://www.richell.co.jp/

介護食レシピは、こちらのQRコードから検索できます。

MADE IN CHINA

1411

●必ず600W以下の電子レンジで調理してください。

はじめに

●この「電子レンジ用シリコーン調理器」は電子レンジ専用です。
●お米からおかゆとごはん、ごはんからおかゆが作れます。
　また野菜・魚・肉などを蒸しておかずも作れます。

⚠注意

●調理後、本品は高温になっているため、蒸気などでヤケドしないように注意してください。
●定格高周波出力が600W以下に切り替えできないタイプの電子レンジでは使用できません。

各部の名称

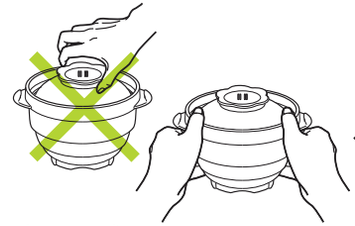
目盛りの見方

●本体内側の3本の線が目盛りです。目盛りはお米の量に対応した水量を表示しています。

フタの開閉の仕方

（フタの閉め方）

●本品は折りたたみ式です。フタを閉める際は本体が折りたたまれないよう両手で本体側面を支えながら、両手の親指でフタを閉めてください。
　また、フタはパチッと音が鳴るまでしっかり閉めてください。



⚠注意

支えなしで片手でフタを閉めると本体が折りたたまれ、中の食材がこぼれるおそれがあります。

（フタの開け方）

●本体の持ち手を持ちながら、もう一方の手でフタを開けてください。

⚠注意

加熱調理後は高温になっているため、ヤケドに注意して持ち手を持って開けてください。他の箇所を持たれるとうまく開けられません。

使用上の注意

○記号の説明
　この取扱説明書は、製品を安全に使用していただくために特に守っていただきたいことについて次のマークで表示しています。各マークの意味を十分理解されたうえで使用していただきますようお願いいたします。

⚠注意…取扱いを誤った場合、軽度の傷害を負ったり、物的損害につながるおそれのあるもの。

重要…取扱いを誤った場合、製品の故障・損傷・早期寿命などを招くおそれのあるもの。

●用途以外での使用は避けてください。
●ご使用前に必ず中性洗剤で洗浄してください。
●火のそばや食器乾燥機・食器洗い乾燥機・消毒保管庫の熱風吹出口付近には本品を置かないでください。
●本品はやわらかいシリコーンゴム製で、折りたたみ式です。食材などを入れた状態での取扱いには、注意してください。不意に折りたたまれ食材がこぼれるおそれがあります。
●鋭利な刃物や金属部品の先端などに触れますと、本体にキズが入るおそれがありますので注意してください。
●加熱調理後、シリコーンゴム特有の臭いが強く感じられることがありますが、材質本来の臭いで衛生上は心配ありません。なお、レモン水や牛乳などを入れて500Wで2分間加熱すると臭いがやわらぎます。

（電子レンジ使用時の注意）

⚠注意

●必ず600W以下の電子レンジで調理してください。
●オーブン・グリル・トースター機能での使用はできません。電子レンジの種類によっては自動的にオーブンなどに切り替わるものがあります。
●水分の少ない食品・食品の量が少ない場合は加熱時間を短くしてください。食品が焦げたり本体が溶けるおそれがあります。
●ニンジン・トマト・カボチャなどカロテンを含んだものを加熱すると色素が付着するおそれがあります。（衛生上は心配ありません。）
●電子レンジでの空だきはしないでください。本品が変形したり、溶けたりするおそれがあります。
●加熱しすぎないでください。食品が突然沸騰して飛び散る（突沸現象）ことがあり、ヤケドの原因になります。
●電子レンジによっては長時間、または連続して調理した場合、ターンテーブルが高温になるおそれがあります。高温状態のまま調理すると本品が溶けたり、焦げるおそれがあります。
●本品にひび割れ・亀裂・欠けなどが生じたり著しく変形した場合はすぐに使用を中止してください。

（洗浄時の注意）

重要

●たわし、または、みがき粉で磨かないでください。キズがつくおそれがあります。
●過度の煮沸は製品を早くいためますので避けてください。なお、煮沸消毒するときは、大きめの鍋にお湯をたっぷり入れ、3～5分煮沸してください。
●漂白の際は、台所用酸素系漂白剤を漂白剤指定の濃度に薄めて使用し、漂白時間は30～40分を限度としてください。

食べる方に合わせた調理目安

噛む力、飲み込む力に応じて次の4段階を目安にしてください。

段階＼項目	噛む力の目安	飲み込む力の目安
段階1 容易に噛める	固いものや大きいものはやや食べづらい	普通に飲み込める
段階2 歯ぐきでつぶせる	固いものや大きいものは食べづらい	ものによっては飲み込みづらいことがある
段階3 舌でつぶせる	細かくしてやわらかければ食べられる	水やお茶が飲み込みづらいことがある
段階4 自力でつぶせない	固形物は小さくても食べづらい	水やお茶が飲みづらい

（ご使用後の収納について）

●やわらかいスポンジと中性洗剤で洗浄し、風通しのよいところで乾燥させてください。
●本体を上から押しつぶすと、コンパクトにたたんで収納できます。

肉・野菜などの調理の仕方

①本体に作りたい量の食材を入れる。
②大さじ1杯分の水を本体に入れる。
③フタをはめ、電子レンジ**600W**で加熱する。

例　野菜などを下ごしらえする場合

材料　●じゃがいも 約75g（1/2コ）
　　●水（大さじ1杯）

①じゃがいも（約75g）　②大さじ1杯（15ml）　③　電子レンジ加熱 ※500Wの場合は3分

2段同時調理の場合

（2段同時に調理する場合）
加熱時間が同じ食材は、右図のように本体内とクッキングプレートの上で2種類同時に調理できます。
※食材の量に合わせて加熱時間を調整してください。

⚠注意

●フタは必ずはめてください。
●調理後は高温になっているため、クッキングプレートの穴やクッキングプレートをはずした際に出てくる蒸気でヤケドしないよう注意してください。
●調理後は高温になっているため、ヤケドに注意して持ち手を持って取り出してください。また残った水を捨てる際、ヤケドに注意してください。

おかゆの作り方（お米から作る場合）

①本体にスプーン（付属）で量ったお米を入れ、洗米する。
　・スプーン（付属）を使用し、すりきりで計量する。
②お米の量に合わせて目盛り線分の水を入れ、30分以上水に浸す。
③クッキングプレートとフタをはめる。
④電子レンジ600Wで5分間（500Wの場合は6分間）加熱する。
⑤続けて、電子レンジ200W（もしくは解凍）で12分間加熱する。
⑥ ⑤後、電子レンジ庫内で12分間ほど蒸らす。

段階 4 のみ
⑦調理後、スプーン（付属）でなめらかになるまですりつぶす。

例　段階2（全がゆ）を約160g作る場合

材料　●お米 約36g［スプーン（付属）すり切り4杯分］
　　●水 190ml（本体の目盛り線 上 まで）

※解凍は電子レンジの解凍ボタンのことです。

①すり切り4杯を入れ洗米　②目盛り線の上まで　※30分以上浸す　③　④電子レンジ加熱 ※500Wの場合は6分　⑤電子レンジ加熱　⑥12分蒸らす

おかゆの作り方（ごはんから作る場合）

①本体にスプーン（付属）で量ったごはんを入れる。
　・スプーン（付属）を使用し、計量する。
②本体に入れる水の量を量り、本体に入れる。
　ごはんがバラバラになるまでよくほぐす。
⚠注意 お湯を入れないでください。
③クッキングプレートとフタをはめる。

段階 1 の場合
④電子レンジ200W（もしくは解凍）で5分間加熱する。

段階 2〜4 の場合
④電子レンジ600Wで4分間（500Wの場合は5分間）加熱する。
⑤続けて、電子レンジ200W（もしくは解凍）で6分間加熱する。
⑥ ⑤後、電子レンジ庫内で12分間ほど蒸らす。

段階 4 のみ
⑦調理後、スプーン（付属）でなめらかになるまですりつぶす。

例　段階2（全がゆ）を約200g作る場合

材料　●ごはん 約121g［スプーン（付属）すり切り11杯分］
　　●水 150ml（本体の目盛り線 上 まで）

※解凍は電子レンジの解凍ボタンのことです。

①すり切り11杯　②目盛り線の上まで　③　④電子レンジ加熱 ※500Wの場合は5分　⑤電子レンジ加熱　⑥12分蒸らす

※できあがり目安量や本体に入れるお米の量、水の量は以下の表を参考にしてください。
※お米の品種、電子レンジにより炊きあがりの食感が変わりますので、お好みに合わせて水の分量と加熱時間を調整してください。

おかゆの種類	段階1 軟飯	段階2 全がゆ	段階3 七分がゆ	※段階4 ペーストがゆ
本体に入れるお米の量（※スプーン（付属）すり切り1杯 約9g）	すり切り 5杯(約45g)	すり切り 4杯(約36g)	すり切り 3杯(約27g)	すり切り 2杯(約18g)
本体に入れる水の量（目盛り線の位置）	180ml（上）	190ml（上）	200ml（上）	210ml（上）
電子レンジ加熱時間 600W	5分（500Wの場合は6分）			
電子レンジ加熱時間 200W	12分			
できあがり目安量	約160g			※段階4のペーストがゆは調理後、スプーン（付属）でなめらかになるまですりつぶしてください。

おかゆの種類	段階1 軟飯	段階2 全がゆ	段階3 七分がゆ	※段階4 ペーストがゆ
本体に入れるごはんの量（※スプーン（付属）すり切り1杯 約11g）	すり切り 14杯(約154g)	すり切り 11杯(約121g)	すり切り 9杯(約99g)	すり切り 7杯(約77g)
本体に入れる水の量（目盛り線の位置）	50ml（下）	150ml（上）	160ml（上）	170ml（上）
電子レンジ加熱時間 600W		4分（500Wの場合は5分）		
電子レンジ加熱時間 200W	5分	6分		
できあがり目安量	約200g			※段階4のペーストがゆは調理後、スプーン（付属）でなめらかになるまですりつぶしてください。

（おかゆ調理時の注意）

⚠注意

●各々の表示量以上のお米・ごはん・水を入れて作らないでください。ふきこぼれておかゆができないおそれがあります。
●ふきこぼれるおそれがありますので、クッキングプレート・フタをしっかりはめて、本体の下に平皿を敷いて使用してください。
●調理後は高温になっているため、クッキングプレートの穴やクッキングプレートをはずした際に出てくる蒸気でヤケドしないよう注意してください。